

■ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

# Мировой закусон!

Солистка группы "Мираж" **ЕКАТЕРИНА БОЛДЫШЕВА** человек не домашний в силу своей профессии: какие уж тут обеды из трех блюд, когда 11 месяцев в году гастроли! Однако не стоит думать, что она умеет лишь отменно петь и играть на синтезаторе

**Е**катерину Болдышеву, недавно отметившую 17-летие со дня своего первого концерта в группе "Мираж", называют золотым голосом этого легендарного коллектива. Поклонники знают: она поет всегда вживую! Но в курсе ли они, что и в вопросах приготовления пищи Катя отдает предпочтение "живым" блюдам, то есть тем, которые не требуют использования плиты или духовки? Честно говоря, такое предпочтение появилось от необходимости даже в условиях гастролей блеснуть каким-нибудь кулинарным изыском. Ведь в поездках приходится отмечать праздники, дни рождения — как обойтись без застолья! При этом замысловатые блюда готовить некогда и негде, а тем не менее все должно быть вкусными и выглядеть красиво. Так и набила руку Екатерина на закусках. Рецепт одной из них, не требующей сложных ингредиентов и быстрой в приготовлении, певица поделилась с нами.

## Перчики с начинкой

Взять три сладких болгарских перца с толстой кожей, желательно разного цвета. Очистить от семян и промыть. Твердый сыр (примерно 200 г) натереть на крупной терке. Добавить к нему истолченный зубчик чеснока и майонез. Все перемешать. Три отваренных вкрутую яйца очистить и вложить по одному в перцы. Свободное пространство заполнить приготовленной массой. Поставить все в холодильник на 2–3 часа. Перед подачей на стол перцы порезать кольцами и уложить на широкое блюдо на листья салата.



Екатерине даже плита не нужна, чтобы приготовить вкусное и полезное блюдо

